

“CANUA” Sforzato di Valtellina

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Colore: rosso rubino intenso, frequentemente con riflessi granato-carico.

Profumo: etereo per l'elevata alcolicità. Evidenti e marcati sentori di marasca, note speziate complesse e variegata con sottolineature di confettura di sambuco, cannella e liquirizia.

Gusto: buona morbidezza, grande corpo su una complessità ampia e di grande razza. Si confermano le note fruttate e speziate avvertite al profumo. Vino di grande piacevolezza e lunga durata in bocca.

Alcool:	15,00 – 15,70% vol.
Acidità totale:	6 – 6.30 gr/l
pH:	3,5 – 3,7
Estratto secco:	32 - 38 gr/l

Zona di Origine: ottenuto da uve “Nebbiolo” (varietà Chiavennasca). Sono raccolte in vigne di vecchio impianto e allevate sotto il diretto controllo della “Conti Sertoli Salis” nel Comune di Tirano.

Al momento della raccolta a fine Ottobre, i grappoli vengono attentamente controllati e solo quelli perfettamente maturi e sani sono messi “a riposo” sulle *mantavole* per l'appassimento. A seconda della qualità della vendemmia, l'appassimento in solaio viene prolungato tra la fine di Gennaio e il mese di Marzo dell'anno seguente alla raccolta. Durante questa lunga conservazione al freddo e all'asciutto dell'inverno, i grappoli perdono molto del loro peso per evaporazione di parte dell'acqua contenuta. La concentrazione zuccherina sale considerevolmente e alcuni aromi primari dell'uva si modificano per respirazione e trasformazione polifenolica. In limitata percentuale appare, gradita, la “muffa nobile”.

Vinificazione

La pigiatura viene effettuata prelevando manualmente le uve dalle *mantavole* e sottoponendole ad una ulteriore selezione di mondatura dei grappoli. Il mosto che si ottiene ha un'elevata densità zuccherina (25-30%). Per questa ragione e per la temperatura ancora fredda, la fermentazione alcolica è sempre molto lenta. Per circa 15/20 giorni il mosto fermenta a contatto delle bucce. Segue la torchiatura con il recupero del mosto di sgrondo e di prima pressatura. La fermentazione alcolica continua ancora senza la vinaccia, sino al completo esaurimento degli zuccheri. La gradazione alcolica arriva a 15-15,5 gradi.

Tra Aprile e Luglio si completano i travasi di illimpidimento e, rigorosamente in periodo di luna calante, il vino viene trasferito in carati da 450 litri e barriques da 225 litri di rovere francese dove per due anni affina e armonizza il bouquet. Segue la messa in bottiglia con riposo di almeno 6 mesi.

Conservazione

E' un vino di grande soddisfazione già a partire dall'inizio del periodo di commercializzazione. Per le sue caratteristiche ha però la capacità di resistere per molti anni in bottiglia. Già con 6/7 anni di vita acquisisce grande rotondità e armonia. Con maggiore affinamento manifesta sfumature di grande finezza e complessità. Si può progettare un lungo invecchiamento, anche per qualche decennio.

Indicazioni di servizio

Sempre alla temperatura di 18°C. Mediamente invecchiato (5/6 anni), si può accompagnare a elaborati piatti a base di selvaggina di pelo (cervo, camoscio, capriolo ecc.) o a formaggi grassi, di latte intero, di pasta dura e molle. Con maggiore invecchiamento, diventa esclusivamente vino da fine pasto o da meditazione.